

Quarkspätzli

Quarkspätzli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Menu: [15.4.2026](#)

Creation: [Rolli Wespj](#)

Zutaten für 4 Personen:

300g Mehl Etwa 2 TL Salz
300 g Quark nach Belieben Pfeffer und ganz wenig Muskat
4 Eier

Zubereitung

1. Die Eier verquirlen und gut mit dem Quark mischen.
2. Mehl mit der Eier-Quark-Mischung aufschlagen, bis der Teig schön glatt ist und sich Luftblasen bilden (am besten mit einem Teig-Rührwerk).
3. Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss dazu geben.
4. Der Teig soll zähflüssig sein. Falls er zu trocken ist, einfach ein wenig Wasser dazugeben.
5. Den Teig mindestens 30 Min ruhen lassen.
6. In einem grossen Kochtopf Salzwasser erhitzen und dann den teig portionenweise durchs Knöpfli-sieb ins Wasser streichen. Sobald die Spätzli an der Wasseroberfläche schwimmen, schöpft man sie mit einer Schaumkelle ab, lässt sie in einem Sieb abtropfen und (ev. mit brauner Butter übergossen).
7. Man kann auch die Knöpfli noch kurz in Butter goldbraun anbraten, damit bekommen sie mehr «Biss».